

Dessert Menu

酒蔵ならではのオリジナルスイーツ♪



イチゴのあまぎけティラミス
大吟醸酒粕レアチーズを使用しています♪

抹茶のあまぎけティラミス
白玉と黒蜜入り♪

あまぎけティラミス 1000円 (税込 1100円) 人気商品のため売り切れ次第終了となってしまいます。

糀あまぎけと大吟醸酒粕のあまぎけを混ぜ合わせクリーミーに仕上げました。
美容に良いとされるビタミンや酵素などを多く含む甘酒がたっぷりの食べる美容スイーツ。
※イチゴと抹茶はセットとなっております。個別のご注文は出来ませんのでご了承下さいませ。
ご注文頂いてからお作りしますのでお時間を頂く場合がございます。

大吟醸アイス 500円 (税込 550円)

帝松の大人気アイス！
大吟醸のとってもフルーティな吟醸香を
ふんだんに感じられる爽やかなアイスです。
※アルコール 1%未満



SAKE ケーキ 750円 (税込 825円)

帝松の日本酒を染み込ませた大人なケーキ。
しっとりと甘くほんのちょっぴりほろ苦い。

吟醸水わらび 390円 (税込 429円)

大吟醸の酒粕と糀を使用した吟醸香る上品なスイーツです。



Drink Menu

ノンアルコール



大吟醸あまぎけ ice/hot 400円 (税込 440円)

クセのない大吟醸の酒粕と蔵元ならではの作り方で、
クセが少なくフルーティーかつ華やかな香りで飲みやすく仕上げました。
酒粕や甘酒が苦手な方にも是非一度飲んでみて欲しい甘酒です。



糀れもねーど ice 600円 (税込 660円)

糀あまぎけ × レモネード

糀を使うことでさっぱりだけではない深みのあるレモネードに仕上げました。
蔵元独自の生きた糀とレモンのビタミンが美容と健康にとっても良い飲み物です。
【美味しいのに美容と健康に良い。】自慢の糀です。



オーガニック HOT コーヒー 350円 (税込 385円)

ご注文を頂いてから一杯ずつドリップしてご提供しております。
苦みと酸味のバランスが良いクセのない有機栽培コロンビア豆のコーヒー。



ICE コーヒー 350円 (税込 385円)

ご注文を頂いてから一杯ずつドリップしてご提供しております。
主にブラジルコーヒーを使用し、爽やかでさっぱりとしたコーヒー。
コクは少なめですがアイスコーヒーに合わせたスッキリとした味わいのコーヒー豆を使用。



紅茶 アールグレイ ice/hot 350円 (税込 385円)

ご注文を頂いてから一杯ずつドリップしてご提供しております。
ベルガモットの爽やかな柑橘系が香るアールグレイ紅茶。



オレンジジュース 200円 (税込 220円)

烏龍茶 180円 (税込 198円)

コカ・コーラ 200円 (税込 220円)

ジンジャーエール 200円 (税込 220円)

アルコール

日本酒のメニューは別途ご用意させて頂いております。



樽ジンジャー 樽酒 × ジンジャーエール。
日本酒を使った人気のカクテルです。 500円 (税込 550円)

アサヒスーパードライ 中瓶 600円 (税込 660円)